



Don Marcial

CARMENERE

DEGUSTACIÓN

Apariencia	: Colores de la gama de los rojos violáceos. Con brillo e intensidad característicos.
Aromas	: Notas verdes como el pimentón.
Boca	: Predominan los sabores a betarragas, tierras húmedas, frutas cocidas y verduras como pimentón rojo y verde.

CARACTERÍSTICAS

Composicion Varietal	: 100% Carmenere.
Viñedo	: Fundo San Gabriel, San Javier.
Denominación de origen	: Valle del Maule.
Sistema de Conducción	: Espaldera.
Tipo de suelo	: Franco Arenoso.
Edad de Viñedos	: 15 años.
Rendimiento	: 8 -9 tons / ha.
Fecha de cosecha	: Fines de Abril.
Tipo de cosecha	: Manual

LOGÍSTICA

Capacidad Botella	: 750 ml.
Botellas por Caja	: 12
Peso bruto caja	: 15,9

ANÁLISIS

Alcohol	: 12,8%
pH	: 3,7
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	: 4,5 gr / lt

DESCRIPCIÓN

Esta uva es emblemática de Chile, son cosechadas manualmente y su fermentación se realiza lenta y a temperaturas no superiores a 27 grados. De este modo el cepaje carmenere se desarrolla en toda su plenitud de aromas, color, taninos etc.



WWW.VINOSDONMARCIAL.CL

Av. Balmaceda 650, Casilla 110, San Javier. Tel. 56/73/322299, CHILE